

Qualidade do óleo de pracaxi da Comunidade do Limão do Curuá, Arquipélago do Bailique, Macapá

Isabelly Ribeiro
Guabiraba¹, Ranielly
Coutinho Barbosa², Juliana
Chagas Gurjão Nunes³,
Leandro Fernandes
Damasceno⁴, Ana
Margarida Castro Euler⁵ e
Ana Cláudia Lira-Guedes⁶

¹ Graduanda em Engenharia Florestal, Universidade do Estado do Amapá, bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa Amapá, Macapá, AP

² Cientista Ambiental, mestre em Desenvolvimento Sustentável, colaboradora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

³ Graduanda em Ciências Ambientais, Universidade Federal do Amapá, colaboradora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁴ Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁵ Engenheira Florestal, doutora em Ciências Ambientais e Florestais, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁶ Engenheira-agrônoma, doutora em Ciências da Engenharia Ambiental, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

O óleo de pracaxi (*Pentaclethra macroloba* (Willd.) Kuntze) possui propriedades medicinais e cosméticas. Esse recurso florestal tem ganhado notoriedade e com isso, também a própria comunidade do Limão do Curuá, já que tem capacidade de produção em grande escala. Contudo, ainda existem limitações relacionadas ao processo de extração artesanal que devem ser superadas para que o óleo alcance maior qualidade. Este estudo se propôs a analisar as características físicas e químicas do óleo de pracaxi, por meio da determinação dos índices de acidez, peróxido e refração. Em novembro/2018, foram aplicados formulários semiestruturados para conhecer o processo de extração, desde a coleta de sementes até o envasamento do óleo. Sete amostras foram coletadas para análises da qualidade de óleo, realizadas em triplicatas. Foi observado que todas as extratoras utilizam uma prensa de madeira e que o nível de cuidado com a higiene é variável entre estas. A acidez observada variou entre 4,78 mg g⁻¹ e 17,55 mg g⁻¹ de KOH, o índice de peróxido entre 0,56 e 1,35 meq kg⁻¹ e o índice de refração igual a 1,461 para todas as amostras. De acordo com a Anvisa, o índice de acidez de óleos não refinados não deve ultrapassar 4,0 mg g⁻¹ de KOH, demonstrando que os óleos analisados estavam num processo avançado de oxidação. Os valores observados para o índice de peróxido estão abaixo do permitido pela Anvisa (15 meq kg⁻¹). O índice de refração é um parâmetro intrínseco de cada tipo de óleo vegetal e o valor observado para o óleo de pracaxi encontra-se próximo aos relatados na literatura, evidenciando que a deterioração não afetou esse índice. Os resultados indicam que a qualidade do óleo de pracaxi dessa comunidade deve ser melhorada e que as etapas de prensagem e envasamento parecem ser as mais preocupantes, necessitando de um lugar mais apropriado para a extração, além da adoção de boas práticas, de preferência com uso de prensa em que as peças que entram em contato com as sementes, sejam de material inox.

Siglen: ABCA84D.

Agradecimentos: ao Projeto Bem Diverso pelo apoio financeiro e à Associação de Mulheres Extrativistas do Limão do Curuá (Amelc) por compartilhar seus conhecimentos sobre o processo de extração de óleo.

2019

V Jornada Científica

Embrapa

Termos para indexação: *Pentaclethra macroloba*, extrativismo, extração artesanal, prensa artesanal, qualidade de óleo.